Original document

Process and device for producing sausage skins and sausage skin produced thereby

Publication number:	DE19500470	Als	o published as:
Publication date:	1996-07-11		WO9621359 (A1)
Inventor:	LANGE JOHANNES (DE); PETERS JOACHIM (DE)		EP0802735 (A1)
Applicant:	HUCKFELDT & THORLICHEN (DE)	$\overline{}$	US5992345 (A1)
Classification:			EP0802735 (A0) EP0802735 (B1)
- international:	<i>A22C13/00</i> ; A22C13/00 ; (IPC1-7): B32B35/00; A22C13/00; A22C13/02; B32B5/16; B32B9/02;		CA2209713 (C)
	B65D37/00		<u>less <<</u>

- european:

Application number: DE19951000470 19950110 Priority number(s): DE19951000470 19950110

View INPADOC patent family

Report a data error here

Abstract of **DE19500470**

A process and device for producing sausage skins with a coating of spice particles on the inside are distinguished in that the inside of the sausage skin is given an adhesive coating hardening from the liquid state and the spice particles are projected against the adhesive coating while it remains adhesive. The spice particle coating production may be interrupted from time to time, particularly at the points where individual sausage skins are to be joined.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide



(5) Int. Cl.⁶:

(9) BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND

① Offenlegungsschrift② DE 195 00 470 A 1

A 22 C 13/00 A 22 C 13/02 B 32 B 5/16

A 22 C 13/02 B 32 B 5/16 B 32 B 9/02 B 65 D 37/00 // B32B 35/00



DEUTSCHES PATENTAMT

(2) Aktenzeichen: 195 00 470.1 (2) Anmeldetag: 10. 1.95 (3) Offenlegungstag: 11. 7.96

71) Anmelder:

Huckfeldt & Thorlichen, 25436 Tornesch, DE

(4) Vertreter:

Glawe, Delfs, Moll & Partner, Patentanwälte, 80538 München

② Erfinder:

Lange, Johannes, 25451 Quickborn, DE; Peters, Joachim, 25421 Pinneberg, DE

- (3) Verfahren und Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen sowie danach hergestellte Wursthülle
- Si Ein Verfahren und eine Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen, die innenseitig eine Schicht von Gewürzpartikeln tragen, zeichnen sich dadurch aus, daß die Innenseite der Wursthülle mit einer aus dem flüssigen Zustand erstarrenden Haftschicht versehen und die Gewürzpartikeln gegen die Haftschicht geschleudert werden, solange diese klebfähig ist. Die Erzeugung der Gewürzpartikelschicht kann abschnittsweise unterbrochen werden, nämlich in den zum Abbinden einzelner Wursthüllen vorbestimmten Abschnitten.